

Autumn Fair Menu

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路の味めぐり

～五国秋フェア～

2024.9.1(Sun)～2024.11.30(Sat)

先付け

Appetizer

季節の先付け

Seasonal appetizer

スープ

Soup

季節のスープ

Seasonal soup

鮮魚

Fish

旬の鮮魚の変わり揚げ 蓮根饅頭と湯葉

Deep fried seasonal fresh fish with lotus root bun and yuba

箸休め

Side dish

小さな酢橘蕎麦 松茸

Small citrus sudachi soba noodles matsutake mushroom

炭焼き

Charcoal grilled

松風地どりささみ キャビア 串焼き風

Skewer styled chicken fillet with caviar

サラダ

Salad

心特製ハーブサラダ

Original herb salad

特選和牛

Japanese beef

黒毛和牛サーロイン(70g)と焼き野菜

Beef sirloin steak with grilled seasonal vegetables

特選米 又は 素麺

Rice or Somen noodle

ガーリックライス 又は 御飯 赤だし 香の物

又は にゅう麺 又は 素麺

Garlic fried rice or steamed rice with miso soup or

Somen noodle soup (Hot or cold)

デザート

Dessert

パティシエ特製デザート

House made dessert

お飲物

Coffee

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea

15,000(税込16,500)

※アレルギーや苦手な食材がある場合はお気軽にお申し付けください。
If you have any allergy in food or you do not eat, please kindly inform us.

※表示価格は「日本円」となり、別途サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge will be added to the prices.